

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2006

■ 葡萄园特征

葡萄园: 波亚克AOC, 波尔多, 法国 波亚克产区位于波尔多以北约40公里处, 坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦 特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多, 将出色的天气、 地质条件融于一身, 最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土: 拉菲罗斯柴尔德古堡位于波亚克产区的北端, 毗邻圣爱斯泰夫。葡萄园由三大区域构成: 围绕城堡的坡地、城堡西面的卡许阿德台地以及圣埃斯泰夫产区内一块占地4.5公顷的田块。葡萄园面积112公顷,朝向好,日照充足,底土为第三纪石灰岩,覆盖一层厚厚的细砾石,混有风成砂,提供了极为优越的排水条件。

■ 年份总结

与往年相比,冬季更加寒冷潮湿。随后的春季和七月气候较为温暖,葡萄提前进入转色期,成熟度也更高。八月气温较低,但九月阳光明媚,只在九月中旬出现一场暴风雨,采收速度比预期更快,但状况良好。 采收期为9月16日至10月3日。

■ 酿造工艺

为了让拉菲的神奇风土充分得到释放,团队以极度精准的方式酿造葡萄酒。葡萄究竟会在橡木酒罐、不锈钢罐,还是水泥罐中发酵,是根据葡萄的成熟度和批次来决定的。酒精发酵期间对温度做出把控,定期淋皮,以期温和地提取出所有的酚类化合物。团队为每个酒罐都给予悉心照料,而且每日都会品尝各个酒罐的葡萄酒,为其确定最佳的出罐时间。浸渍时间的长短视酒罐而异,但一般而言为22天左右。苹果酸乳酸发酵结束后,葡萄酒被导入法国橡木桶中。拉菲在波亚克拥有自己的集团制桶厂,这点也成为塑造其独特风格的一大元素。3月,葡萄酒在逐渐稳定后,开始展现出自身的全部潜力,正牌葡萄酒的甄选正是于此时完成。团队会单独品尝每支橡木桶中的葡萄酒,仅有最优秀的那些才会被选中,成为最终成品的一部分。调配结束后,即拉开葡萄酒在全新橡木桶中陈酿的序幕,这一阶段长达15个月。

■ 品酒笔记

酒体色泽深邃美丽。闻香时低调内敛,接着主要香气逐渐丰富浓郁。口感强劲,结构良好,单宁余韵优美,并带有木香。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 82%, 梅洛 16%, 品丽珠 2%产量: 49 hL/ha

酒精度: 12.5 % vol. ph值: 3,63 g/l 总酸度: 3.63 g/l

